Kullanma Kılavuzu / *Instruction Manual*

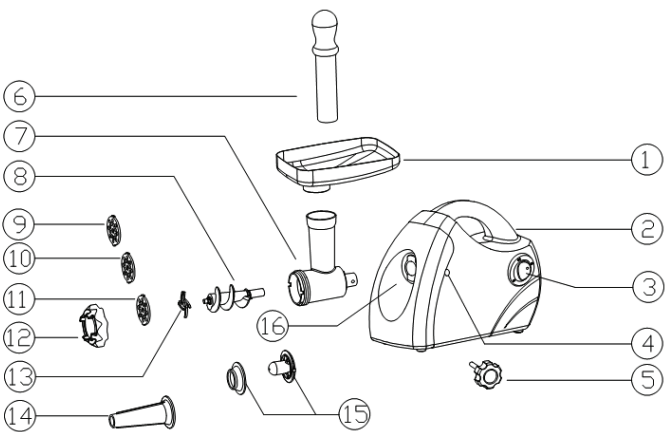
king

K 113
ProMeat
Kıyma Makinesi
Meat Grinder

4 yıl
GARANTİ

Model No: K 113 ProMeat
Kıyma Makinesi / *Meat Grinder*

MAIN PARTS



1. *Hopper plate*
2. *Motor housing*
3. *ON/OFF/ REV*
4. *Locking knob hole*
5. *Locking knob*
6. *Food pusher*
7. *Head*
8. *Feed screw*
9. *Cutting plate (fine)*
10. *Cutting plate (medium)*
11. *Cutting plate (coarse) switch*
12. *Fixing ring*
13. *Cutting blade*
14. *Sausage attachment*
15. *Kibbe attachment*
16. *Head inlet*

IMPORTANT SAFEGUARDS

- *Household use only. Do not use for industrial purpose.*
- *Unplug from outlet when assembling and disassembling the unit.*
- *Close supervision is necessary when any appliance is used near children.*
- *When carrying the unit be sure to hold the motor housing with both hands. Do not carry the unit by holding only the hopper plate or head.*
- *Do not fix the cutting blade and cutting plate when using kibbe attachment.*
- *Never feed food by hand. Always use food pusher.*
- *Do not grind hard food such as bones, nuts, etc.*
- *Do not grind ginger and other materials with hard fiber.*
- *Continuous running of meat grinder should be not more than 10 minutes with the following 10 minutes interval for motor cooling.*
- *Reverse function is prohibited while the appliance is operating (For example switch"ON" knob to "REV" knob or on the contrary), wait at least one minute until grinder has come to a complete stop otherwise it may cause an abnormal noise, vibration or a transitory electric spark in the appliance. It could result easily damage to appliance and make a user frightened.*
- *After use, there would be a little food left in the grinder head. This is normal. There might be a bit of black metal powder adhering to the food ground in the end. Please pick them out and throw away, do not eat them.*
- *To avoid jamming, do not force to operate the unit with excessive pressure.*
- *When the circuit breaker activates, do not switch on.*
- *Never try to replace the parts and repair the unit by yourself.*
- *This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduce physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.*
- *If the supply cord is damaged,it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.*
- *Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.*

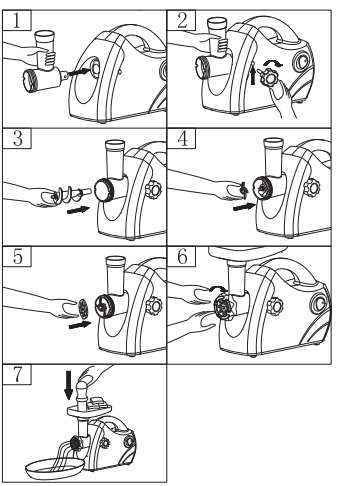
FOR THE FIRST TIME

- *Check that voltage indicated on the rating label corresponds the mains voltage in your home.*
- *Wash all parts (except body) in warm soapy water.*
- *Before plugging in, ensure the "ON/OFF/ REV" switch is turned to "OFF" position.*

INSTRUCTION FOR USE

ASSEMBLING

- *Holding the head and insert it in the inlet with one hand, place the locking knob into the hole on the side of the motor housing, tighten it clockwise to secure the head .(fig.2)*
- *Place the feed screw into the head, long end first, by turning the feed screw slightly until it is set into the motor housing (fig.3).*
- *Place the cutting blade onto the feed screw shaft with the blade facing the front as illustrated (fig.4). If it is not fitted properly, meat will not be ground.*



- *Place the desired cutting plate next to the cutting blade, fitting protrusions in the slots (fig.5).*
- *Support or press the centre of the cutting plate with one finger then screw the fixing ring until tight with another hand (fig.6). Do not over tighten.*
- *Place the hopper plate on the head and fix into position.*
- *Locate the unit on a firm place.*
- *The air passage at the bottom and the side of the motor housing should be kept free and not blocked.*

MINCING MEAT

- *Cut all foods into pieces (Sinewless, boneless and fatless meat is recommended, approximate size :20mmx20mmx60mm) so that they fit easily into the hopper opening.*
- *Plug in and turn the “ON/OFF/ REV” switch to "ON" position.*
- *Feed foods into the hopper plate. Use only the food pusher (fig.7).*

■ *After use switch the unit off and unplug it from the power supply.*

REVERSE FUNCTION

■ *In case of jamming switch the appliance off by turning the “ON/OFF/ REV” switch to "REV" position..*

■ *Feed screw will be rotating in the opposite direction, and the head will get empty.*

■ *If it doesn't work, switch the unit off and clean it.*

MAKING KIBBE

RECIPE

STUFFING

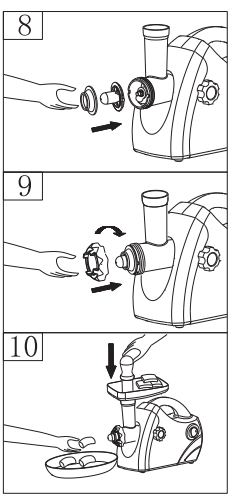
Mutton 100g
Olive oil 1 1/tablespoons
Onion (cut finely) 1 1/tablespoons
Spices to your taste
Salt to your taste
Flour 1 1/tablespoons

■ *Mince mutton once or twice.*

■ *Fry onion until brown and add minced mutton, all spice, salt and flour.*

OUTLET COVER

Lean meat 450g
Flour 150-200g
Spices to your taste
Nutmeg (cut finely) 1
Powdered red pepper to your taste
Pepper to your taste



■ *Mince meat three times and mix all ingredients together in a bowl. More meat and less flour for outlet cover creates better consistency and taste.*

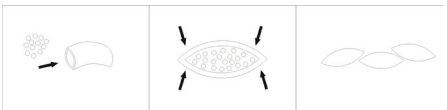
■ *Grind the mixture three times.*

■ *Disassemble by reversing the steps from 5-3 to remove the cutting plate and cutting blade.*

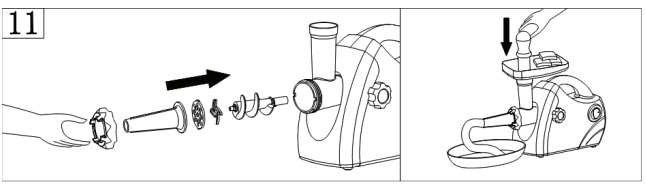
■ *Place kibbe attachments onto the feed screw shaft together, fitting protrusions in the slots (fig.8).*

■ *Screw fixing ring into place until tight. Do not over tighten (fig.9).*

- *Make the cylindrical outlet cover (fig.10).(*
- *Form kibbe as illustrated below and deep fry.*



MAKING SAUSAGE

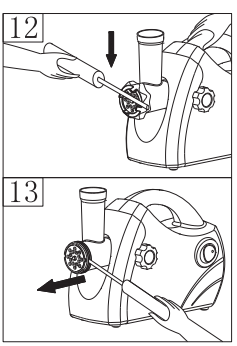


- *Before starting please assemble sausage attachment as per following (fig.11)*

CLEANING AND MAINTENANCE

DISASSEMBLING

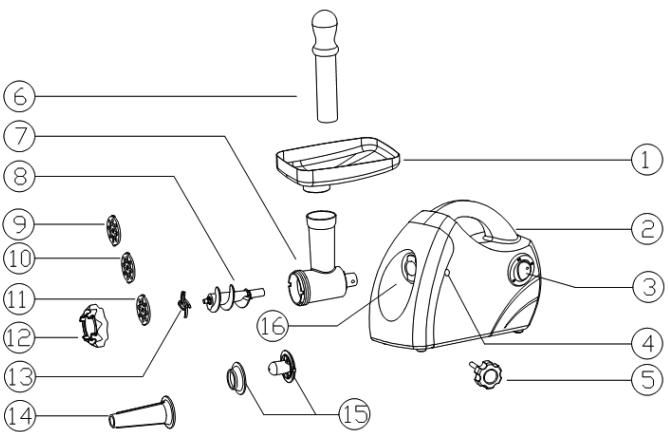
- *Make sure that the motor has stopped completely.*
- *Disconnect the plug from the power outlet.*
- *Disassemble by reversing the steps from 6-1 pictures.*
- *If the fixing ring is not easily removed by hands, please use tools (fig.12).*
- *To remove the cutting plate easily, place a screwdriver between the cutting plate and the head as illustrated and lift it up (fig.13).*



CLEANING

- *Remove meat, etc. Wash each part in warm soapy water.*
- *A bleaching solution containing chlorine will discolor aluminum surfaces.*
- *Do not immerse the motor housing in water, but only wipe it with a damp cloth.*
- *Thinners and petrol will crack or change the color of the unit.*
- *Wipe all the cutting parts by vegetable oil -wet cloth.*

PARÇALARI



1. Üst plaka
2. Motor gövdesi
3. ON/OFF/ REV düğmesi
4. Kilitleme kolu deliği
5. Kilitleme kolu
6. Yiyecek itici
7. Başlık
8. Besleme vidası
9. Kıyma plakası (ince)
10. Kıyma plakası (orta)
11. Kıyma plakası (kalın)
12. Sabitleme halkası
13. Kesici bıçak
14. Sosis ataçmanı
15. İçli köfte ataçmanı
16. Başlık yerleştirme yeri

ÖNEMLİ EMNİYET TALİMATLARI

- Sadece evde kullanılabilir. Sanayi amaçlı kullanmayınız.
- Cihazı monte ve demonte ederken fişini prizden çekiniz.
- Herhangi bir cihaz çocukların yanında kullanılacağı zaman yakın gözetim gerekmektedir.
- Cihazı taşıyacağınız zaman her iki elinizle motor gövdesini tuttuğunuzdan emin olunuz. Üst plakasından veya başlık kısmından tutarak taşımayınıız.
- İçli köfte ataçmanını kullanırken kesici bıçağı ve kıyma plakasını takmayınız.
- Asla elinizle yiyecekleri ittirmeyiniz. Daima iticiyi kullanınız.
- Kemik, kafa kısmı gibi sert yiyecekleri kıymayınız.
- Zencefil ve diğer sert kabuklu malzemeleri kıymayınız.
- Kıyma makinesi sürekli olarak 10 dakikadan fazla çalıştırılmamalıdır, tekrar çalıştırmadan önce motorun soğuması için 10 dakika bekleyiniz.
- Cihaz çalışırken ters yöne çalıştırma fonksiyonunun kullanılması yasaktır (örneğin; düğme "ON" konumunda iken "REV" veya aksi bir konuma çevrilmesi), kıyma makinesi tamamen durana kadar en az bir dakika bekleyiniz, aksi takdirde anormal bir sese, titreşime veya elektrik kıvılcımlarının çıkmasına neden olur. Cihazın kolayca hasar görmesine ve tüketicinin korkması ile sonuçlanabilir.
- Kullandıktan sonra kıyma başlığında az miktarda yiyecek kalabilir. Bu normaldir. Yiyeceğin köküne bağlı olarak uç kısmında çok az miktarda siyah metal toz kalabilir. Lütfen çıkartınız ve atınız, bunları yemeyiniz.
- Cihazın sıkışmaması için, aşırı baskı ile cihazı çalışmaya zorlamayınız.
- Devre kesici aktive olduğu zaman , cihazı çalıştırmayınız.
- Asla parçalarını değiştirmeye veya cihazı kendiniz tamir etmeye çalışmayınız.
- Bu cihaz fiziksel ve zihinsel kapasitesi düşük (çocuklar dahil) veya deneyim ve bilgiden yoksun kişilerin, güvenliklerinden sorumlu kişilerin yakın gözetimi olmaksızın veya cihazın kullanımına dair bilgi verilmeden, kullanmalarına izin verilmemelidir.
- Eğer ana kablosu hasara uğramışsa en yakın yetkili KING servisince yenisi ile değiştirilmelidir.
- Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetlenmelidirler.

İLK KULLANIM İÇİN

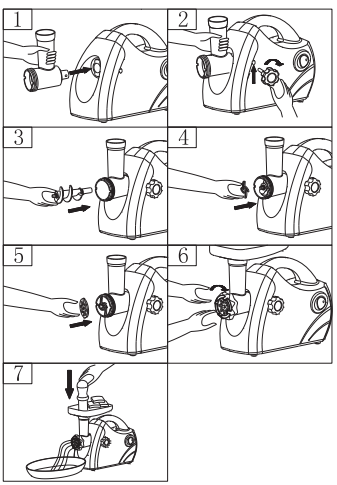
- Evinizdeki voltajla cihaz üzerinde belirtilen voltajın aynı olduğundan emin olunuz.
- Bütün parçalarını (gövde hariç) ılık sabunlu suda yıkayınız.
- Cihazın fişini prize takmadan önce,"ON/OFF/ REV" düğmesinin OFF" konumunda olduğundan emin olunuz.

KULLANIM TALİMATI
MONTELEME

■ Bir elinizle başlığı tutunuz ve yerine sokunuz, kilitleme kolunu motor gövdesinin yanında bulunan deliğin içine sokunuz ve başlığı emniyete almak için saat yönünde çeviriniz ve sıkıştırınız.(Şek.2)

■ Besleme vidasını uzun kısmı ilk girecekşekilde başlığın içine motor gövdesine yerleşene kadar çevirerek yerleştiriniz, (fig.3).

■ Kesici bıçağı besleme vidasının milinin üzerine bıçak ön tarafa bakacak şekilde yerleştiriniz. (Şek.4). Eğer uygun bir şekilde yerleştirilmezse et kıyılmayacaktır.



■ İstediğiniz kıyma plakasını kesici bıçağın üzerine çıkıntıların deliklerin üzerine gelecek şekilde yerleştiriniz. (Şek.5).

■ Kıyma plakasının ortasını bir parmağınızla destekleyiniz veya bastırınız ve sonra diğer elinizle sabitleme halkasını sıkılaşana kadar vidalayınız. (Şek.6). Aşırı sıkmayınız.

■ Üst plakayı başlığın üzerine yerleştiriniz ve yerine sabitleyiniz.

■ Cihazı sert bir yüzeyin üzerine yerleştiriniz.

■ Cihazın alt tarafındaki hava geçiş yerlerinin ve motor gövdesinin kenarlarının serbest olmalı ve bloke olmamalıdır.

ET KIYMA

■ Üst plakanın içine kolayca sığması için bütün yiyecekleri parçalara (sinirsiz, kemiksiz ve yağsız et tavsiye edilir, yaklaşık ölçüleri: 20 mm x 20 mm x 60 mm) kesiniz.

■ Fişini prize takınız ve “ON/OFF/ REV” düğmesini "ON" konumuna çeviriniz.

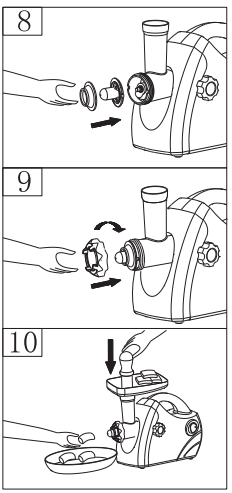
■ Üst plakayı yiyecekle besleyiniz. Sadece iticiyi kullanınız. (Şek.7).

■ Kullandıktan sonra cihazı kapatınız ve fişini prizden çekiniz.

TERS YÖNE ÇEVİRME FONKSİYONU

■ Cihazın sıkışması durumunda “ON/OFF/ REV” düğmesini “REV” konumuna çeviriniz.

■ Besleme vidası ters yöne dönecektir ve başlık boşalacaktır.
■ Eğer olmaz ise, cihazı kapatınız ve temizleyiniz.



İÇLİ KÖFTE YAPIMI TARİFİ

MALZEMELER

Koyun eti 100g
Zeytinyağı 1 1/çorba kaşığı
Soğan (ince kıyılmış) 1 1/çorba kaşığı
Baharatlar zevkinize göre
Tuz zevkinize göre
Un 1 1/çorba kaşığı

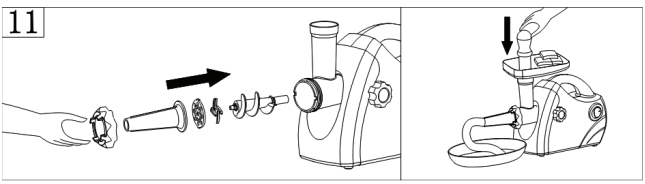
■ Koyun etini bir veya iki kez kıyınız.
■ Soğanı esmerleşene kadar kızartınız ve kıyılmış olan eti, bütün baharatları, tuz ve unu ilave ediniz.

DIŞ KABUĞU (KAPAĞI)

Yağsız et 450g
Un 150-200g
Baharatlar zevkinize göre
Küçük hindistan cevizi (ince kesilmiş) 1
Kırmızı pul biber Powdered zevkinize göre
Biber zevkinize göre

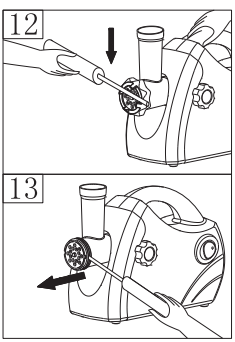
■ Eti üç kez kıyınız ve bütün malzemeleri bir arada bir kabın içinde sıkıştırınız. Fazla et ve az unlu dış kabuk daha yoğun ve lezzetli olur.
■ Karışımı üç kez kıyınız.
■ Kıyma plakasını ve kesici bıçağı çıkartmak için 5'ten 3'e geriye doğru adımları uygulayınız.
■ İçli köfte ataçmanını besleme vidası milinin üzerine çıkıntılar deliklerin üzerine gelecek şekilde yerleştiriniz. (Şek.8)
■ Sabitleme halkasını sıkışana kadar vidalayınız. Aşırı sıkmayınız. (fig.9).
■ Dış kabuğu silindir şeklinde yapınız. (Şek.10)
■ İçli köfteyi yandaki şekilde görüldüğü gibi oluşturunuz ve kızartınız.

SOSİS YAPMA



■ Başlamadan önce lütfen yukarıda gösterildiği şekilde sosis ataçmanını monte ediniz. (Şek.11)

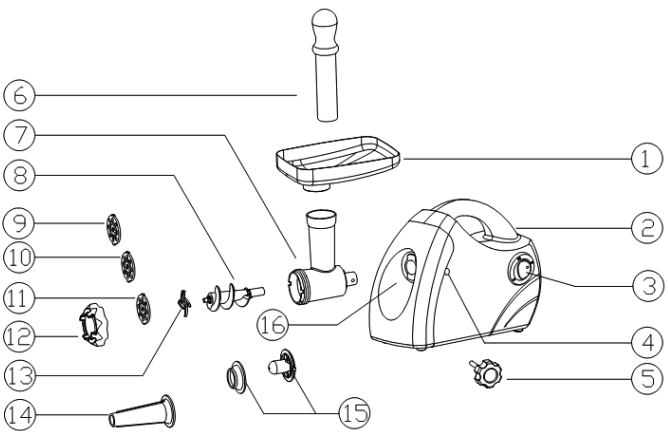
TEMİZLİK VE BAKIMI
DEMONTE ETME



■ Motorun tamamen durduğundan emin olunuz.
■ Cihazın fişini prizden çekiniz.
■ Resim 6 dan 1'e doğru adımları ters uygulayarak demonte ediniz.
■ Eğer sabitleme halkası elle kolayca çıkartılamıyorsa, lütfen aletler kullanınız.(Şek.12)
■ Kıyma plakasını kolayca çıkartmak için, şekilde gösterildiği gibi kıyma plakası ile başlık arasına bir tornavida yerleştiriniz ve yukarı doğru kaldırınız. (Şek.13)

TEMİZLİK

■ Et ve diğer malzemeleri çıkartınız. Her parçayı ılık sabunlu suda yıkayınız.
■ Çamaşır suyu kullanmayınız, aliminyum yüzeylerin rengini attırır.
■ Motor gövdesini suyun içine sokmayınız, sadece nemli bir bez ile siliniz.
■ Tiner ve benzin cihazı çatlatabilir veya rengini değiştirebilir.
■ Bütün kesici parçaları ayçiçek yağı-ıslak bez ile siliniz.



1. *Hopper Platte*
2. *Motorgehäuse*
3. *ON / OFF / REV*
4. *Feststellknopf Loch*
5. *Feststellknopf*
6. *Essen Drücker*
7. *Leiter*
8. *Förderschnecke*
9. *Schneidplatte (fein)*
10. *Cutting Platte (medium)*
11. *Schneidplatte (grob) Schalter*
12. *Befestigungsring*
13. *Schneidmesser*
14. *Wurst Befestigung*
15. *Kibbe Befestigung*
16. *Leiter Einlass*

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- *Haushalt nur . Nicht für industrielle Zwecke zu nutzen .*
- *Ziehen Sie den Netzstecker bei der Montage und Demontage des Gerätes .*
- *Sorgfältige Aufsicht ist notwendig , wenn das Gerät in der Nähe von Kindern benutzt wird .*
- *Tragen Sie das Gerät sicher sein , das Motorgehäuse mit beiden Händen zu halten. Tragen Sie das Gerät , indem nur die Trichterplatte oder Kopf.*
- *nicht beheben das Messer und Scheren bei Verwendung kibbe Befestigung .*
- *Füttern Sie niemals Lebensmittel von Hand. Immer Stopfer .*
- *nicht abschleifen harte Lebensmittel wie Knochen, Nüsse, etc.*
- *nicht abschleifen Ingwer und andere Materialien mit Hartfaser .*
- *kontinuierlichen Betrieb Fleischwolf sollte nicht mehr als 10 Minuten mit der folgenden 10 Minuten-Schritten für die Motorkühlung .*
- *Reverse-Funktion verboten wird, während das Gerät in Betrieb ist (z. B. Schalter "ON" -Knopf, um " REV "-Knopf oder im Gegenteil) , warten Sie mindestens eine Minute bis die Mühle zu einem völligen Stillstand gekommen ist, sonst kann es dazu führen, ungewöhnliche Geräusche , Vibration oder eine vorübergehende elektrischen Funken im Gerät. Es könnte leicht zu führen Gerät beschädigen und stellen ein Benutzer verängstigt.*
- *Nach Gebrauch , würde es ein wenig Nahrung in der Mühle Kopf übrig. Dies ist normal. Es könnte ein bisschen schwarz Metallpulver Einhaltung der Lebensmittel-Boden in das Ende sein . Bitte holen Sie sie aus und wegwerfen , essen sie nicht .*
- *Um Papierstaus zu vermeiden , nicht mit Gewalt , um das Gerät mit zu hohem Druck arbeiten.*
- *Wenn die Leistungsschalter aktiviert , nicht einschalten .*
- *Niemals versuchen, die Teile zu ersetzen und reparieren Sie das Gerät selbst zu .*
- *Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit reduzieren physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und das Wissen , es sei denn, sie wurden Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person für ihre Sicherheit .*
- *Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.*
- *Kinder sollten beaufsichtigt werden , um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.*

ZUM ERSTEN MAL

■ Überprüfen Sie, ob angegebene Spannung auf dem Typenschild entspricht die Netzspannung in Ihrem Haus.

■ Waschen Sie alle Teile (außer Körper) in warmem Seifenwasser.

■ Vor dem Einstecken sicher, dass der "ON / OFF / REV " -Schalter auf "OFF" gedreht .

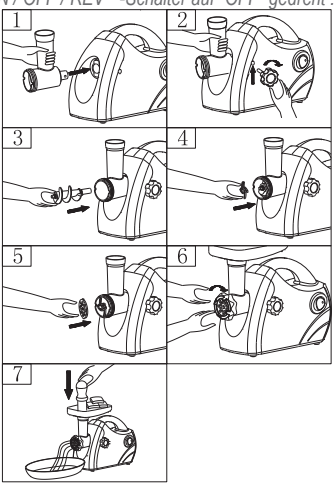
BEDIENUNGSANLEITUNG

MONTAGE

■ Halten Sie den Kopf und legen Sie sie in den Einlass mit einer Hand , legen Sie den Verriegelungsknopf in das Loch auf der Seite des Motorgehäuses , ziehen Sie sie im Uhrzeigersinn , um den Kopf zu sichern. (Abb.2)

■ Setzen Sie die Förderschnecke in den Kopf , lange Ende zuerst durch Drehen der Förderschnecke leicht , bis sie in das Motorgehäuse (Abb. 3) gesetzt ist.

■ Setzen Sie die Schneide auf den Förderspindelwelle mit der Klinge nach vorne , wie dargestellt (Abb. 4) . Wenn es nicht richtig angebracht ist , wird Fleisch nicht geschliffen werden .



■ Setzen Sie die gewünschte Schneidplatte neben dem Schneide , Passvorsprünge in den Schlitzen (Abb. 5) .

■ Unterstützung oder drücken Sie die Mitte der Schneidplatte mit einem Finger dann schrauben Sie den Befestigungsring bis sie fest mit der anderen Hand (Abb. 6) . Nicht zu fest anziehen .

■ Setzen Sie den Trichterplatte auf den Kopf und in die richtige Position zu fixieren .

■ Suchen Sie das Gerät auf eine feste Stelle .

■ Der Luftkanal an der Unterseite und der Seite des Motorgehäuses müssen frei und nicht blockiert werden.

Zerkleinern von Fleisch

■ Schneiden Sie alle Lebensmittel in Stücke (Sinewless , ohne Knochen und fatless Fleisch wird empfohlen , ungefähre Größe : 20 mm x 20 mm x 60 mm) , so dass sie leicht in den Trichter Öffnung .

- *Stecker an und schalten Sie die "ON / OFF / REV "-Schalter auf "ON "-Position .*
- *Führen Lebensmittel in den Trichter Platte . Verwenden Sie nur den Stopfer (Abb. 7).*
- *Nach Gebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose.*

Reverse-Funktion

- *Im Falle einer Blockierung schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den "ON / OFF / REV "-Schalter auf " REV "-Position ..*
- *Förderschnecke wird in die entgegengesetzte Richtung zu drehen , und der Kopf bekommen leer.*
- *Wenn es nicht funktioniert , schalten Sie das Gerät aus und reinigen.*

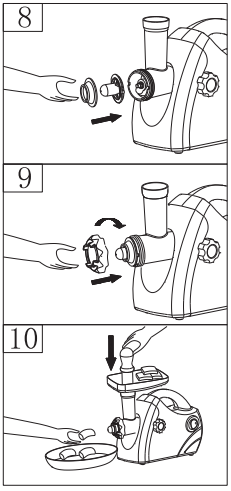
MAKING KIBBE

REZEPT

STUFFING

Hammelfleisch 100g
Olivenöl 1 1/tablespoons
Zwiebel (fein geschnitten) 1 1/tablespoons
Gewürze nach Geschmack
Salz nach Geschmack
Mehl 1 1/tablespoons

- *Hackfleisch Hammel -oder zweimal.*
- *Fry Zwiebel bis braun und fügen Hackfleisch Hammel , alle Gewürze, Salz und Mehl .*



OUTLET COVER

Mageres Fleisch 450g
Mehl 150 - 200g
Gewürze nach Geschmack
Muskat (fein geschnitten) 1
Pulverform Paprika nach Geschmack

Pfeffer nach Geschmack

- *Hackfleisch dreimal und mischen Sie alle Zutaten zusammen in eine Schüssel geben. Mehr Fleisch und weniger Mehl für Ablaufabdeckung schafft bessere Konsistenz und Geschmack.*
- *Grind die Mischung dreimal.*
- *demontieren durch Umkehrung der Schritte 5-3 , um das Schneiden Platte zu entfernen und Schneide .*

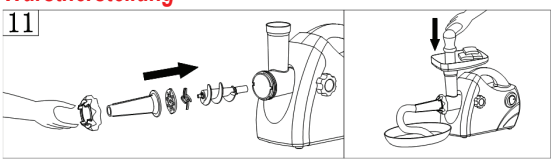
■ *Platz kibbe Anhänge auf den Förderspindelwelle zusammen , Passvorsprünge in den Schlitzen (Abb. 8) .*

■ *Schraubbefestigung Ring in Position, bis fest . Nicht zu fest anziehen (Abb. 9) .*

■ *Stellen der zylindrische Steckdose Abdeckung (Abb. 10).*

■ *Formular kibbe wie unten dargestellt frittieren.*

Wurstherstellung



■ *Bevor Sie montieren Wurst Anlage nach folgenden (Abb. 11)*

REINIGUNG UND PFLEGE

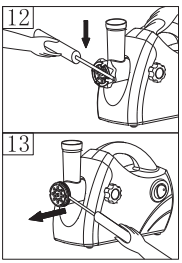
AUSBAU

■ *Stellen Sie sicher, dass der Motor vollständig zum Stillstand gekommen .*

■ *Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose .*

■ *demontieren durch Umkehrung der Schritte 6-1 Bilder.*

■ *Wenn der Befestigungsring wird nicht leicht von Hand entfernt werden, verwenden Sie bitte Werkzeuge (Abb. 12) .*



■ *Um die Schneidplatte leicht zu entfernen, einen Schraubenzieher zwischen der Schneidplatte und dem Kopf , wie dargestellt und heben Sie sie (Abb. 13) .*

REINIGUNG

■ *Reinigen Sie das Gerät mit einem Geschirrspüler.*

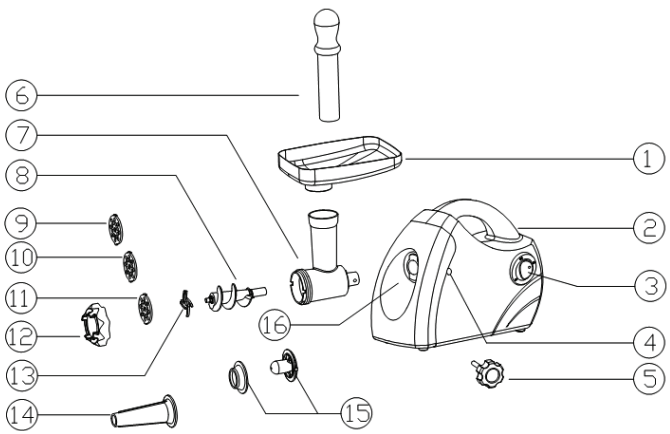
■ *entfernen Fleisch usw. Waschen Sie jeden Teil in warmem Seifenwasser.*

■ *Ein Bleichen Lösung mit Chlor verfärben Aluminium-Oberflächen .*

■ *Tauchen Sie das Motorgehäuse in Wasser, aber nur wischen Sie sie mit einem feuchten Tuch.*

■ *Verdünner und Benzin knacken oder ändern Sie die Farbe des Gerätes.*

■ *Waschen Sie alle Metallteile in Wasser unter 50 und trocken, im Falle das Gerät nicht verwendet wird für eine lange Zeit , wischen Sie sie mit Pflanzenöl - nassen Tuch.*



1. *Plaque Hopper*
2. *Carter moteur*
3. *ON / OFF / REV*
4. *Verrouillage de trou de bouton*
5. *Bouton de verrouillage*
6. *Poussoir*
7. *Head*
8. *Nourrir vis*
9. *Plaque de coupe (fin)*
10. *Plaque de coupe (moyen)*
11. *Couper interrupteur de la plaque (grossier)*
12. *Bague de fixation*
13. *La lame de coupe*
14. *L'attachement de saucisse*
15. *Attachement Kibbe*
16. *Entrée de la tête*

MESURES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- usage domestique uniquement . Ne pas utiliser à des fins industrielles .
- Débranchez l'appareil lors du montage et démontage de l'appareil .
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé près des enfants.
- pour transporter l'appareil Veillez à tenir le carter du moteur avec les deux mains . Ne transportez pas l'appareil en tirant sur la plaque de la trémie ou la tête.
- Ne pas fixer la lame de coupe et la coupe plaque lors de l'utilisation attachement kibbe
- Ne nourrissez jamais les aliments à la main. Toujours utiliser le poussoir.
- Ne pas broyer les aliments durs comme les os , les noix, etc
- Ne pas broyer le gingembre et d'autres matériaux à fibres dures .
- fonctionnement continu de hachoir à viande ne devrait pas être plus de 10 minutes avec un intervalle de 10 minutes suivantes pour le refroidissement du moteur .
- fonction Reverse est interdite lorsque l'appareil est en fonctionnement (par exemple interrupteur "ON" bouton pour bouton «REV» ou au contraire) , attendez au moins une minute jusqu'à ce broyeur est venu à un arrêt complet , sinon il peut provoquer un bruit anormal , des vibrations ou d'une étincelle électrique transitoire dans l'appareil. Il pourrait en résulter endommager facilement à l'appareil et à un utilisateur le effrayé.
- Après utilisation, il y aurait un peu de nourriture laissée dans la tête de broyeur . Ceci est normal . Il pourrait y avoir un peu de poudre de métal noir adhérant à la masse de nourriture à la fin. S'il vous plaît de les repérer et de jeter , ne pas les manger.
- Pour éviter le brouillage , ne forcez pas faire fonctionner l'appareil avec une pression excessive.
- Quand le disjoncteur déclenche, ne changent pas.
- Ne jamais essayer de remplacer les pièces et réparer l'appareil par vous-même .
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) avec réduction des capacités physiques , sensorielles ou mentales , ou le manque d' expérience et de connaissances , à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité .
- Si le cordon d' alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée afin d' éviter tout danger.
- Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à la tension du secteur de votre maison .
- Lavez toutes les pièces (sauf corps) dans de l'eau chaude savonneuse.

■ *Avant de brancher l'appareil, le "ON / OFF / REV " commutateur est à la position «OFF».*

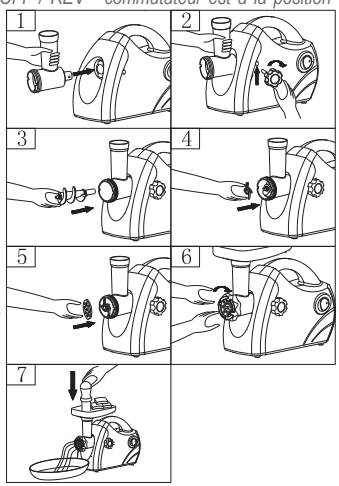
MODE D'EMPLOI

MONTAGE

■ *maintien de la tête et de l'insérer dans l'orifice d'entrée d'une main, de placer le bouton de verrouillage dans le trou sur le côté du carter de moteur , serrer dans le sens horaire pour fixer la tête . (Fig.2)*

■ *Placer la vis d'alimentation dans la tête , à long terme premier , en tournant légèrement la vis d'alimentation jusqu'à ce qu'il se trouve dans le carter du moteur (fig. 3).*

■ *Placer la lame de coupe sur l'arbre de la vis d'alimentation à la lame faisant face à l'avant , comme illustré (fig. 4) . Si elle n'est pas montée correctement , la viande ne sera pas la terre.*



■ *Placer la plaque de coupe désirée à côté de la lame de coupe , des saillies de montage dans les fentes (fig. 5) .*

■ *Appuyer ou appuyer au centre de la plaque de coupe avec un doigt puis visser la bague de fixation en serrant bien avec une autre main (fig. 6) . Ne serrez pas trop .*

■ *Placer la plaque de la trémie sur la tête et le fixer en place.*

■ *Installez l'appareil sur une place de choix .*

■ *Le passage d'air par le bas et le côté du boîtier de moteur doit être conservée libre et non bloqué.*

hacher la viande

■ *Coupez tous les aliments en morceaux (sinewless , la viande désossée et dégraissée est recommandé , taille approximative : 20 mm x 20 mm x 60 mm) de sorte qu'ils soient facilement dans l'ouverture de la trémie.*

■ *Branchez et mettez la touche «ON / OFF / REV " interrupteur en position "ON" .*

■ *donner des aliments dans l'assiette de la trémie. Utilisez uniquement le poussoir(fig7).*

■ *Après la mise en utilisation l'appareil hors tension et débranchez-le de l'alimentation électrique.*

FONCTION D'INVERSION

- *En cas de brouillage éteindre l'appareil en tournant le " ON / OFF / REV " interrupteur en position "REV" ..*
- *vis d'alimentation sera en rotation dans la direction opposée , et le chef obtiendra vide.*
- *Si cela ne fonctionne pas , éteignez l'appareil et le nettoyer.*

FAIRE KIBBE

RECETTE

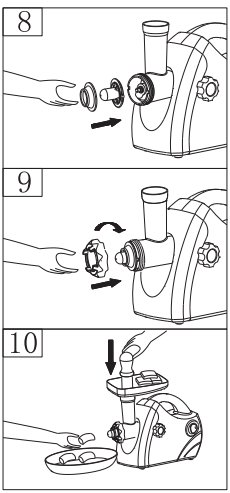
FARCE

Mutton 100g
Huile d'olive 1 1/tablespoons
Oignon (coupé finement) 1 1/tablespoons
Épices à votre goût
Salez à votre goût
De farine 1 1/tablespoons

- *Hachez mouton une fois ou deux fois.*
- *Faire revenir l'oignon jusqu'à coloration et ajouter hachée de mouton, les épices , le sel et la farine.*

SORTIE DE COUVERTURE

450g de viande maigre
Farine 150 - 200g
Épices à votre goût
Muscade (coupé finement) 1
Poivron rouge en poudre à votre goût



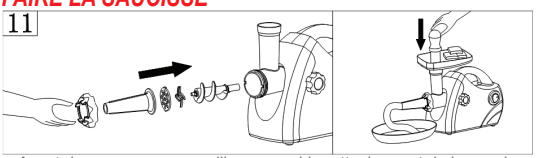
Pepper à votre goût

- *Hachez la viande trois fois et mélanger tous les ingrédients dans un bol. Plus de viande et moins de farine pour la couverture de sortie crée une meilleure consistance et le goût .*
- *Broyer le mélange trois fois .*
- *Démonter en inversant les étapes 5-3 pour enlever la plaque de coupe et la lame de coupe .*
- *Placez les pièces jointes KIBBE sur l'arbre de la vis d'alimentation , ainsi que des saillies de montage dans les fentes (fig. 8).*
- *Visser bague de fixation en place en serrant bien . Ne serrez pas trop (Fig.9).*

■ *faire la couverture de sortie cylindrique (fig.10).*

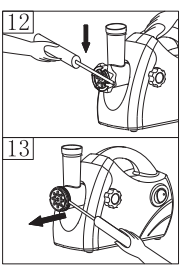
■ *formulaire kibbe comme illustré ci-dessous et faites-les frire .*

FAIRE LA SAUCISSE



■ *Avant de commencer , veuillez assembler attachement de la saucisse selon suivant (fig.11)*

NETTOYAGE ET ENTRETIEN
DEMONTAGE



■ *Assurez-vous que le moteur est complètement arrêté .*

■ *Débranchez la fiche de la prise de courant .*

■ *Démonter en inversant les étapes 6-1 photos .*

■ *Si la bague de fixation ne s'enlève pas facilement à la main, s'il vous plaît utiliser des outils (fig.12) .*

■ *Pour retirer la plaque de coupe facilement , placez un tournevis entre la plaque de coupe et la tête comme illustré et soulevez-le (fig.13) .*

NETTOYAGE

■ *Ne jamais nettoyer l'appareil par un lave-vaisselle .*

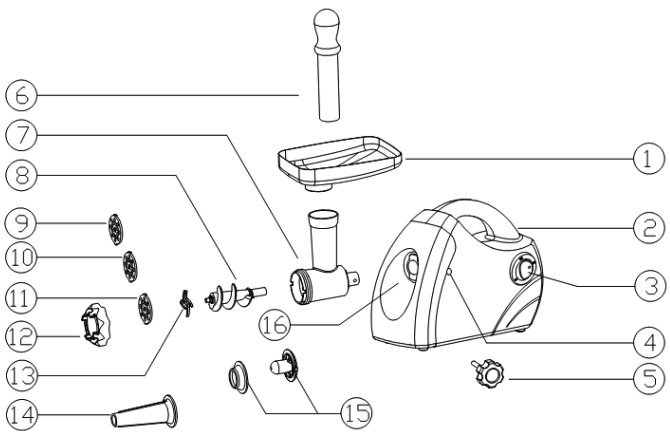
■ *Retirez la viande , etc Lavez chaque partie dans l'eau chaude savonneuse.*

■ *Une solution de blanchiment contenant des surfaces d'aluminium de chlore se décolorer .*

■ *Ne plongez pas le boîtier du moteur dans l'eau, mais seulement l'essuyer avec un chiffon humide.*

■ *diluants et de l'essence va casser ou changer la couleur de l'appareil.*

■ *Lavez toutes les pièces métalliques dans l'eau inférieure à 50 et sec, dans le cas où l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période de temps , nettoyez-les en chiffon mouillé d'huile végétale.*



1. *Piastra Hopper*
2. *Corpo del motore*
3. *ON / OFF / REV*
4. *Blocco foro manopola*
5. *Blocco manopola*
6. *Pestello*
7. *Direttore*
8. *Coclea*
9. *Piatto di taglio (fine)*
10. *Piatto di taglio (medio)*
11. *Piastra di taglio (grossa) Interruttore*
12. *Anello di fissaggio*
13. *Lama di taglio*
14. *Attaccamento salsiccia*
15. *Kibbe attaccamento*
16. *Testa di aspirazione*

IMPORTANTI MISURE

- *il solo uso domestico . Non utilizzare a scopo industriale .*
- *Scollegare dalla presa durante il montaggio e lo smontaggio dell'unità.*
- *è necessaria un'attenta supervisione quando un qualsiasi apparecchio viene utilizzato in presenza di bambini .*
- *Quando si trasporta l'unità assicurarsi di tenere il corpo motore con entrambe le mani. Non trasportare l'apparecchio afferrandolo per il piatto tramoggia o la testa .*
- *Non fissare la lama di taglio e la piastra di taglio quando si utilizza attaccamento kibbe.*
- *Non alimentare cibo con le mani. Usare sempre pestello .*
- *Non molare cibi duri come le ossa , noci , ecc*
- *Non molare zenzero e altri materiali con fibra dura .*
- *funzionamento continuo del tritacarne non dovrebbe essere più di 10 minuti con il seguente intervallo di 10 minuti per il raffreddamento del motore .*
- *funzione inversa è vietato , mentre l'apparecchio è in funzione (ad esempio interruttore "ON" manopola a manopola " REV " o al contrario) , attendere almeno un minuto fino a quando grinder è venuto ad un arresto completo , altrimenti può causare un rumore anomalo , vibrazioni o una scintilla elettrica transitoria dell'apparecchio. Potrebbe risultare facilmente danneggiare per apparecchio e fare un utente spaventato.*
- *Dopo l'uso , non ci sarebbe un po 'di cibo lasciato nella testa macina . Questo è normale . Ci potrebbe essere un po 'di polvere di metallo nero aderente al suolo cibo alla fine. Si prega di scegliere fuori e buttare via , non li mangia .*
- *Per evitare inceppamenti , non forzare il funzionamento dell'unità con una pressione eccessiva .*
- *Quando si attiva l' interruttore del circuito , non si accendono .*
- *Non tentare mai di sostituire le parti e riparare l' unità da soli .*
- *Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con riduzione capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano controllati o istruiti all'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza .*
- *Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza o da personale qualificato al fine di evitare rischi.*
- *I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.*

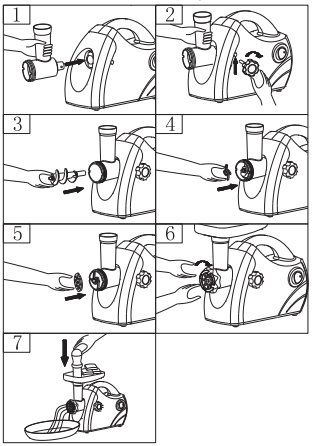
PER LA PRIMA VOLTA

- *Controllare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda alla tensione di rete nella vostra casa .*

- *Lavare tutte le parti (eccetto corpo) in acqua calda e sapone .*
- *Prima di collegare , garantire la " ON / OFF / REV " interruttore è in posizione "OFF" .*

ISTRUZIONI PER L'USO

MONTAGGIO



- *Tenendo la testa e inserirla nella presa con una mano , posizionare la manopola di bloccaggio nel foro sul lato dell'alloggiamento del motore , serrare in senso orario per fissare la testa . (Fig.2)*
- *Posizionare la vite di avanzamento nella testa , a lungo termine in primo luogo , ruotando leggermente la vite di alimentazione fino a quando non si trova nella scatola del motore (fig. 3) .*
- *Posizionare la lama di taglio sull'albero della coclea con la lama rivolta verso la parte anteriore come illustrato (fig. 4) . Se non è montato correttamente , la carne non sarà terra .*
- *Posizionare la piastra di taglio desiderata a fianco della lama di taglio , sporgenze montaggio negli slot (fig.5) .*
- *Sostenere o premere il centro del piatto di taglio con un dito quindi avvitare l'anello di fissaggio fino stretto con un'altra mano (fig. 6) . Non stringere eccessivamente .*
- *Posizionare la piastra di tramoggia sulla testa e fissarlo in posizione.*
- *Individuare l' unità su un posto fisso .*
- *Il passaggio dell'aria in basso e il lato dell'alloggiamento del motore deve essere libero e non ostruito.*

macinazione delle carni

- *Tagliare tutti gli alimenti in pezzi (Sinewless , si consiglia di carne disossata e senza grassi , dimensione approssimativa : 20 mm x 20 mm x 60 mm) in modo che si adattano facilmente nell'apertura tramoggia .*
- *Collegare e accendere l'interruttore " ON / OFF / REV " in posizione " ON".*
- *Alimentare alimenti nel piatto tramoggia . Utilizzare solo il pestello (fig. 7) .*
- *Dopo spegnere l'apparecchio e staccare la spina dalla presa di corrente uso .*

FUNZIONE INVERSIONE

- *In caso di inceppamento spegne l'apparecchio portando l'interruttore "ON / OFF / REV " alla posizione " REV " ..*
- *coclea ruoterà nella direzione opposta , e la testa otterrà vuoto .*
- *Se non funziona , spegnere l'unità e pulirla.*

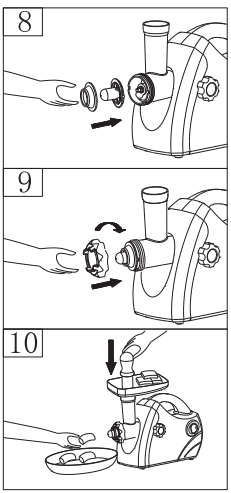
MAKING kibbe

RICETTA

RIPIENO

Mutton 100g
Olio d'oliva 1 1/tablespoons
Cipolla (tagliata finemente)
1 1/tablespoons
Spezie per il vostro gusto
Salare a piacere
Di farina 1 1/tablespoons

- *Tritare montone una o due volte .*
- *far soffriggere la cipolla fino a doratura e aggiungere tritato montone, tutto spezie , sale e farina .*



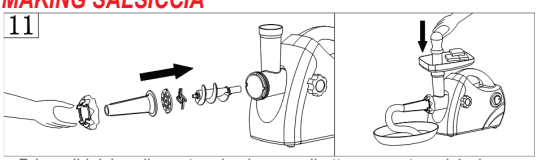
coperchio di uscita

450g di carne magra
Farina 150 - 200g
Spezie per il vostro gusto
Noce moscata (tagliato finemente) 1
Polvere di peperoncino a piacere

Pepe a vostro gusto

- *carne macinata per tre volte e mescolare tutti gli ingredienti insieme in una ciotola. Più carne e meno farina per la copertura di scarico crea una migliore consistenza e gusto.*
- *Macinare la miscela di tre volte.*
- *Smontare invertendo i passi 5-3 per rimuovere la piastra di taglio e lama di taglio .*
- *Luogo kibbe allegati sull'albero vite di avanzamento insieme , sporgenze di montaggio negli slot (fig.8).*
- *Vite fissaggio anello in posizione fino stretto. Non stringere eccessivamente (fig. 9).*
- *Verificare il coperchio di uscita cilindrico (fig. 10).*
- *kibbe Modulo come illustrato di seguito e friggere .*

MAKING SALSICCIA



■ *Prima di iniziare il montaggio si prega di attaccamento salsiccia come da seguente (fig. 11)*

PULIZIA E MANUTENZIONE SMONTAGGIO

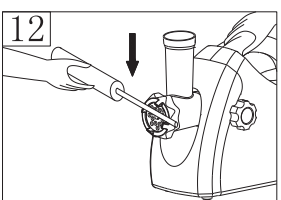
■ *Assicurarsi che il motore sia completamente fermo .*

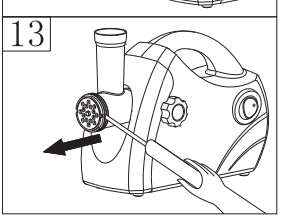
■ *Staccare la spina dalla presa di corrente .*

■ *Smontare invertendo i passi 6-1 immagini .*

■ *Se l'anello di fissaggio non viene facilmente rimosso con le mani, si prega di utilizzare strumenti (fig.12) .*

■ *Per rimuovere la piastra di taglio facilmente , inserire un cacciavite tra la piastra di taglio e la testa come in figura e sollevarla (fig.13) .*





PULIZIA

■ *Non pulire mai l'apparecchio con una lavastoviglie .*

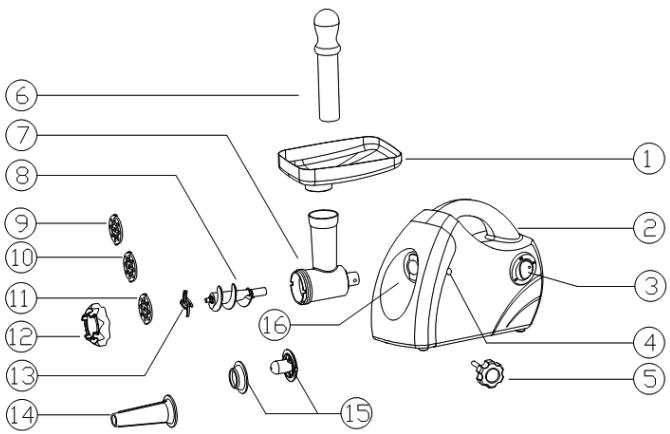
■ *Togliere la carne , ecc Lavare ogni parte in acqua saponata calda .*

■ *Una soluzione sbiancante contenente volontà superfici di alluminio scolorire cloro .*

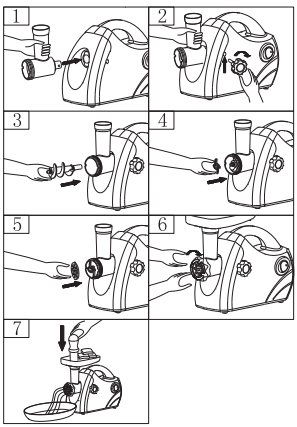
■ *Non immergere il corpo motore in acqua , ma solo pulirlo con un panno umido .*

■ *diluenti e benzina si crepa o cambiare il colore della macchina .*

■ *Lavare tutte le parti metalliche in acqua inferiore a 50 e secco , nel caso in cui l'unità non viene utilizzata per un lungo periodo di tempo , asciugarli con un panno di olio vegetale - umido.*



1. لوحة هوبر
2. الإسكان السيارات
3. ON / OFF / REV تحول
4. قفل ثقب مفتاح
5. قفل مقبض الباب
6. انتهازي الغذاء
7. رئيس
8. تغذية المسمار
9. قطع لوحة (غرامة)
10. قطع لوحة (متوسطة)
11. قطع لوحة (الخشنة)
12. تصحيح حلقة
13. قطع شفرة
14. المرفقات السجق
15. المرفقات الكبة
16. رئيس مدخل



تعليمات للاستخدام

التجميع

القابضة رأسه وأدخله في مدخل بيد واحدة، ضع مفتاح القفل في حفرة على جانب الإسكان

■ السيارات، وتشديد الرقابة في اتجاه عقارب الساعة لتأمين الرأس . (fig.2)ضع المسمار تغذي الرأس، ونهاية فترة طويلة أولا، من خلال تحويل المسمار تغذية قليلا

■ حتى يتم تعيينها في السكن موتور (fig.3). ضع شفرة القطع على رمح المسمار تغذية مع شفرة التي تواجه الجبهة كما هو موضح

إذا لم يتم تركيبها بشكل صحيح، سوف اللحوم لا تكون الأرض.ט(fig.4).

■ وضع لوحة القطع المطلوبة بجانب شفرة القطع، ونتوءات المناسب في فتحات (fig.5). دعم أو اضغط وسط لوحة القطع مع إصبع واحد ثم المسمار حلقة تثبيت حتى ضيق مع لا تشديد على.טجهة أخرى (fig.6).

■ وضع لوحة هوبر على الرأس وإصلاح في الموقف.

■ حدد موقع الوحدة على مكان ثابت.

■ يجب أن تبقى مرور الهواء في أسفل وجانب الإسكان السيارات مجانا ويتم حظره.

اللحوم تنميق

قطع كل الأطعمة الى قطع (فمن المستحسن اللحوم الخالية من العظم وبدون شحم، حجم تقريبي: 20 مم × 20 مم × 60 مم) بحيث تناسب بسهولة في افتتاح هوبر .

■ سد العجز في وتحويل " ON / OFF / REV" التحول إلى موقف " ON".

فقط استخدام انتهازي الغذائية (fig.7).ט تغذية الأطعمة في لوحة هوبر .

■ بعد الاستخدام تبديل وحدة قبالة وفصله من التيار الكهربائي.

عكس وظيفة

■ في حالة من التشويش تبديل الأجهزة قبالة عن طريق تحويل " ON / OFF / REV" التحول الى موقف " REV " ..

■ المسمار تغذية سيتم تناوب في الاتجاه المعاكس، وسوف تحصل على رأسه فارغ.

■ إذا كان لا يعمل، والتبديل وحدة قبالة وتنظيفه.

ضمانات هامة

- تستخدم لأغراض صناعية.υ استخدام المنزلي فقط.
- فصل من منفذ عند تجميع وتفكيك وحدة.
- الإشراف إغلاق ضروري عندما يتم استخدام أي جهاز بالقرب من الأطفال.
- تحمل وحدة من خلال عقد υ عند حمل الوحدة تأكد من عقد الإسكان السيارات بكلتا يديه. فقط لوحة النطاط أو الرأس.
- لا إصلاح شفرة القطع والقطع لوحة عند استخدام المرفقات الكبة.

دائما استخدام انتهازي الغذاء.υ أبدا إطعام الطعام باليد.

- لا طحن المواد الغذائية الصلبة مثل العظام، والمكسرات، الخ
- لا طحن الزنجبيل وغيرها من المواد، مع الألياف الثابت.

تشغيل مستمر من مفرمة اللحم لا ينبغي أن تكون أكثر من 10 دقيقة مع فاصل 10 دقائق

- التالية للتبريد المحركات.

وظيفة عكسية في حين أن الأجهزة تعمل (على سبيل المثال التبديل " ON "مقبض الباب

- " REV "مقبض الباب أو على العكس من ذلك)، وانتظر دقيقة واحدة على الأقل حتى يحظر ، υتأتي طاحونة الى وقف كامل، وإلا فإنه قد يتسبب في ضجيج غير طبيعي والاهتزاز أو شرارة كهربائية عابرة في الجهاز . يمكن أن يؤدي بسهولة إلى تلف الأجهزة وجعل المستخدم الخائفين.

وهذا أمر υ بعد الاستخدام، لن يكون هناك قليلا من الطعام غادر في الرأس طاحونة. طبيعي. قد يكون هناك قليلا من مسحوق معدني أسود التمسك الأرض الغذائي في نهاية المطاف. يرجى اختيار بها ورمي بعيدا، لا تأكل منها.

- لتجنب التشويش، لا قوة لتشغيل وحدة مع الضغط المفرط.
- عندما ينشط قاطع الدائرة، لا تبديل على.
- أبدا محاولة لاستبدال قطع الغيار وإصلاح وحدة من قبل نفسك.

وليس المقصود هذا الجهاز للاستخدام من قبل أشخاص (بمن فيهم الأطفال) مع خفض قدرات الجسدية والحسية أو العقلية، أو عدم وجود الخبرة والمعرفة، ما لم تكن قد أعطيت

- لهم الإشراف أو تعليمات بشأن استخدام الأجهزة من قبل الشخص المسؤول عن سلامتهم في حالة تلف الحبل الإمدادات، يجب أن تحل محلها من قبل الشركة المصنعة أو وكيل
- خدماتها أو شخص مؤهل وبالمثل من أجل تجنب المخاطر.

يجب أن تكون تحت إشراف υ الأطفال للتأكد من أنها لا تلعب مع الجهاز.

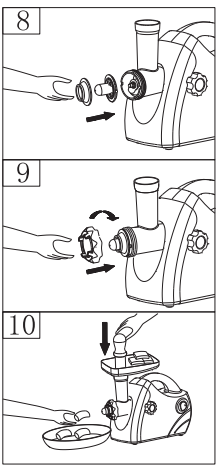
لأول مرة

تأكد من أن التيار الكهربائي الموضح على الملصق تصنيف يتوافق مع الجهد الرئيسي في منزلك.

- غسل جميع أجزاء (باستثناء الجسم) في الماء الدافئ والصابون.
- قبل توصيلها في، وضمان "ON / OFF / REV" قيد التحول الى موقف " OFF".

صنع الكبة
وصفة
الحشوة
لحم الضأن 100 G
زيت الزيتون 1 1/
البصل (قطع ناعما) 1 1/
التوابل لذوقك
الملح حسب ذوقك
طحين 1 1/

- اللحم المفروم لحم الضأن مرة واحدة أو مرتين.
- يقلى البصل حتى البني وإضافة مفروم لحم الضأن، وجميع التوابل والملح والدقيق.



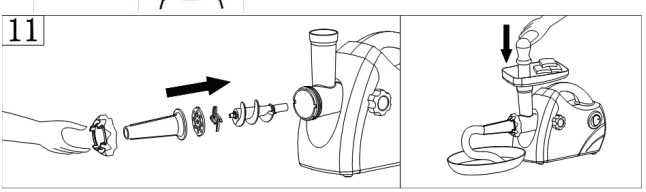
تغطية OUTLET
اللحوم الخالية من الدهون 450 G
طحين 150 200 G
التوابل لذوقك
جوزة الطيب (قطع ناعما) 1
الفلفل الأحمر المجفف لذوقك
الفلفل حسب ذوقك

المزيد من اللحم υ اللحم المفروم ثلاث مرات وتخلط جميع المكونات معا في وعاء. والطحين أقل لتغطية منفذ يخلق أفضل التناسق والذوق.

- طحن الخليط ثلاث مرات.
- تفكيك عن طريق عكس الخطوات 5 3 لإزالة لوحة القطع والقطع النصل.
- مكان مرفقات الكبة على رمح المسمار تغذية معا، نتوءات المناسب في فتحات (ig.8 f).

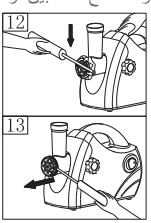
لا أكثر من تشديد (fig.9).υ برغي تثبيت حلقة في مكانه حتى ضيق.

- جعل غطاء منفذ أسطواني (fig.10). (
- نموذج الكبة كما هو موضح أدناه وتقلى.



التنظيف والصيانة
تفكيك

تأكد من أن المحرك قد توقف تماما.
افصل القابس من مأخذ الكهرباء.υ
تفكيك عن طريق عكس الخطوات 6 1 الصور.
إذا لم يتم إزالة حلقة تثبيت بسهولة عن طريق الأيدي، يرجى استخدام أدوات (fig.12).
لإزالة لوحة القطع بسهولة، ضع مفك بين لوحة وقطع رأسه كما هو موضح ورفعه ليصل (fig.13).



تنظيف
إزالة اللحم، الخ يغسل كل جزء في الماء الدافئ والصابون.
حل التبييض التي تحتوي على الكلور سوف أسطح الألومنيوم تلطيخ.
لا تزج الإسكان السيارات في الماء، ولكن فقط قم بمسحه بقطعة قماش مبللة تنر والبنزين الكراك أو تغيير لون وحدة.ϖسوف
مسح جميع أجزاء القطع بواسطة النباتية القماش الرطب النفط.

SATIŞ SONRASI SERVİS

Cihazda bir arıza olması halinde **King Yetkili Servisi**'ne başvurmadan önce aşağıdaki kontrolleri yapınız.

1- Fiş prize doğru olarak takılmış mı?

2- Evin elektrik tesisatında bir problem var mı?

3- Kullanım talimatları doğru olarak uygulanmış mı?

Eğer arıza halen giderilmediyse size en yakın **King Yetkili Servisi**'ne müracaat ediniz. Bu cihazla ilgili tüm yedek parçalar kılavuz kitapçığında sunulan **King Yetkili Servisi**'nden temin edilebilir. Bir sorun ile karşılaştığınızda lütfen bizi arayınız.

DİKKAT: Cihazı yere düşürmemeye dikkat ediniz. Kullanım esnasında cihazı düşürürseniz ilk olarak fişini prizden çekiniz. Düşme esnasında cihazın parçaları kırılabilir ve cihaz hasar görebilir. Bu durumda cihazı kullanmadan önce **King Yetkili Servisi**'ne tetkik ettiriniz.

TAŞIMA VE NAKLİYE

Cihazın naklini kendi orjinal kutusu ve bölmeleri ile veya cihazın etrafını koruyacak yumuşak bir bezle sararak yapmak gerekir. Yanlış ambalajlama esnasında plastik parçalar kırılabilir, elektrik aksamı zarar görebilir.

NOT: ÜRÜNÜN MÜŞTERİYE İNTİKALİNDEN SONRA YÜKLEME, BOŞALTMA VE TAŞIMA SIRASINDA OLUŞAN ARIZALAR VE HASARLAR GARANTİ KAPSAMINA GİRMEZ.

UYARI: Bu cihazla ilgili her türlü tamir ve onarım yalnız King Yetkili Servisleri tarafından yapılır. Yetkili Servislerimiz dışındaki kişilerce yapılan herhangi bir tamir ve onarımı girişimi tüketici haklarının tamamen ortadan kalkmasına neden olacaktır. Bu cihazla ilgili tüm yedek parçalar yalnız bu kılavuz kitapçığında sunulan King Yetkili Servisleri'nden temin edilmek zorundadır. King Servislerinden temin edilmemiş King harici yedek parçalar ile yapılan tamiratlardan şirketimiz sorumlu değildir. Bir sorun ile karşılaştığınızda lütfen bizi arayınız.

Çevre: Cihazınızı kullanmak istemediğiniz zaman veya ömrü tükendiğinde diğer çöplerle birlikte atmayınız. Tekrar dönüşüm için cihazları toplayanlara veriniz. Böylece çevreye saygı göstermiş olursunuz.